



Il giardino delle spezie

# ANTIPASTI

per iniziare

- Tartar di Fassona piemontese "Oberto"** € 15,00  
gel d'uovo, cipolla rossa marinata e chips croccanti di pane
- Carpaccio di "carne salada" trentina** € 14,00  
con rucola e scaglie di grana
- Selezione di salumi e formaggi nostrani** € 17,00  
"Salumificio del Brenta"
- Hummus di ceci con finocchi croccanti acidulati** € 12,00  
pomodori secchi, crumble di Trentingrana e peperoncino
- Trota gialla salmonata della "Roggia"** € 14,00  
marinata agli agrumi, soncino e mousse di yogurt bianco al sentore di arancia

# PRIMI PIATTI

tutta la pasta viene prodotta e trafilata in casa

<b>Strangolapreti Trentini</b> al burro e salvia	€ 12,00
<b>Spaghettone trafilato alle vongole e pomodorini pachino</b> di semola di grano duro	€ 17,00
<b>Tagliatelle caserecce al ragù di selvaggina</b> profumato alle bacche di ginepro	€ 16,00
<b>Cappellacci verdi alla ricotta profumata al limone</b> saltati al burro nocciola	€ 16,00
<b>Risotto agli asparagi bianchi della Valle dei laghi</b> varietà Carnaroli profumato al tartufo nero	€ 16,00 a persona, minimo 2
<b>Torchietto al pesto di ciliegini</b> pomodoro secco, mandorle e spuma di burrata al sifone	€ 15,00
<b>Canederli della tradizione</b> al burro versato e fieno di porro	€ 14,00
<b>Maccheroni trafilati all'arrabbiata</b>	€ 10,00
<b>Maccheroni trafilati al ragù di manzo</b>	€ 10,00
<b>Maccheroni trafilati al pomodoro</b>	€ 9,00

# SECONDI PIATTI

la seconda portata

**Carne salada alla griglia** € 17,00  
con fagioli del Bleggio all'olio Extra Vergine d'Oliva

**Tagliata di manzo alla griglia** € 23,00  
con patate arrosto peso minimo 250 grammi

**Medaglioni di vitello all'erbette di Provenza** € 25,00  
cotti in bassa temperatura su cremoso di sedano rapa e riduzione al porto

**Darne di salmerino croccante** € 19,00  
alle mandorle con patate al forno

**Piatto cacciatore con spezzatino di cervo** € 20,00  
crauti, polenta integrale del Bleggio e funghi di bosco misti

**Padellino rustico gratinato** € 14,00  
con patate, mozzarella, spressa e salamella nostrana macellerie "Bazzoli"

**Padellino boscaiolo gratinato** € 13,00  
con patate, mozzarella, scamorza affumicata e funghi di bosco misti

# CONTORNI

assieme

**Patate al forno agli aromi** € 5,00

**Patate fritte\*** € 5,00

**Insalata mista di stagione** € 5,00

**Crauti freschi stufati** € 5,00

**Polenta con farina di mais integrale** € 5,00  
del Bleggio Az. Agricola "Prodotti del Portico"

**Fagioli Borlotti** € 5,00  
del Bleggio Az. Agricola "Prodotti del Portico" all'olio extra  
vergine d'oliva

**Verdure arrostate al forno** € 6,00

# LE INSALATE

## **CAESAR**

insalata verde, pollo grill, crostini di pane, scaglie di grana, salsa caesar

€ 13,00

## **GRECALE**

insalata verde, radicchio rosso, pomodorini, feta greca e olive Riviera

€ 12,00

## **CAPRESE**

pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P., origano

€ 12,00

# MENÙ BIMBI

per i piccoli ospiti

**Maccheroncino trafilato al pomodoro o al ragù baby** € 7,00

**Gnocchi di patate al ragù** € 7,00

**Cotoletta di pollo\* con patatine fritte\*** € 12,00

**Würstel "Servalade" alla griglia con patatine fritte\*** € 9,00



# SENZA GLUTINE

per i clienti celiaci



## PRIMI PIATTI

**Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di manzo** € 10,00

**Pasta al pomodoro** € 9,00

## SECONDI PIATTI

**Tutti quelli presenti in lista**

## PANE SENZA GLUTINE FATTO IN CASA

Fatto in casa e poi surgelato mediante abbattitore di temperatura in modo da rispettare le proprietà organolettiche delle materie prime utilizzate. € 1,00

Segnala al personale di sala qualsiasi allergia o intolleranza